Ne peut être vendu séparément
Cahier spécial du *Quotidien Jurassien*
N° 1 Mars 2015

Le Quotidien MAGAZINE





Sommaire

Par une belle journée de printemps

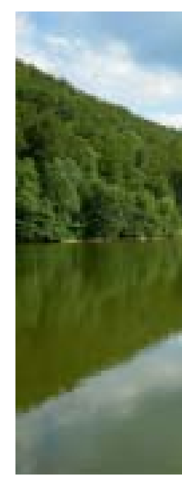
La jolie balade proposée par Jura Rando dans les alentours de Lucelle et une visite au Jardin botanique de Bâle résonnent comme un appel. C'est le moment d'ouvrir la fenêtre pour faire place au printemps. La saison s'annonce haute en couleur. Des fleurs qui s'invitent dans la salade, du gazon qui verdit les extérieurs en un tour de main, des jardinières s'affranchissant des perpétuels géraniums ou des jolies envahisseuses nous promettent des lendemains enchanteurs. Mais ne l'oublions pas, le secret d'un beau jardin tient aussi de l'invisible. En cette Année internationale des sols, ils méritent une attention particulière afin qu'ils demeurent vivants et pleins de ressource. Dans ce numéro encore, pleins feux sur deux Francs-Montagnards, l'un voyageur et l'autre musicien, avant de s'écrouler sur un canapé fait maison, s'il vous plaît!
Bonne lecture.

Mireille Chèvre

IMPRESSUM **Editeur:** Michel Voisard, Editions D+P SA. **Coordination:** : Pascale Stocker, Mireille Chèvre. **Ont collaboré à ce numéro:** Mireille Chèvre, Sophie Christe, Alan Monnat, Pauline Rais, Paul Simon et Pascale Stocker. **Photos:** Agence Bist. **Mise en page:** Josiane Grangier. **Correction et relecture:** Julie Robert-Charrue. **Publicité:** Publicitas SA, Delémont. MEM SA, Moutier. **Tirage:** 20 500 exemplaires. **Le Quotidien Magazine:** ISSN 1662-3193



Autour de Lucelle, par vaux, forêts et champs



Le château de Morimont est perché sur une colline à 520 mètres.

Le point de départ de cette balade française et suisse se situe à Lucelle (610 m). Pendant que les randonneurs ajustent chaussures et sac à dos, rappelons que c'est son ancienne abbaye cistercienne (1124-1792) qui a donné de la notoriété à cette commune franco-suisse d'une quarantaine d'habitants

Texte : Agnès Brahier, Jura Rando

Photos : Office du tourisme de Ferrette

Sur territoire français, Lucelle est située dans le département du Haut-Rhin (68), sur territoire suisse, elle fait partie de la commune de Pleigne. Un retour historique nous apprend que Lucelle a été fondée en 1124. Elle comptera près de deux cents moines, et aura une influence non négligeable sur l'économie de la région. La révolution de 1789 entraîne la disparition de l'abbaye, le mobilier religieux est vendu et la communauté dispersée. L'église romano-gothique et certains bâtiments sont démolis, les autres sont rachetés par des maîtres de forge francs-comtois en 1801. L'ancienne abbaye devient alors un site industriel, avec des hauts fourneaux, des scieries et affineries, et Lucelle comptera alors plus de 300 habitants. La prospérité est de courte durée, toute activité aura cessé à la fin du XIXe siècle. En 1960, l'association Jeunesse et Famille, de Mulhouse, remet les bâtiments en état pour former la structure actuelle, devenue Centre européen de rencontres.

Le choix entre deux itinéraires

C'est donc de là que débute notre randonnée: face au parking à l'est du village, nous empruntons plein nord le sentier pédestre en direction du Petit Kohlberg. Nous avons très vite le choix entre deux itinéraires, balisés en triangles jaunes: nous optons pour celui de gauche, qui a l'avantage de nous amener rapidement sur le plateau dominant Lucelle. Après une montée régulière, le sentier suit une ligne de bornes anciennes à l'orée de la forêt, en bordure du plateau. Dans la prairie sur notre gauche s'élèvent plusieurs miradors, présageant une faune certainement très convoitée en saison de chasse! Après un kilomètre environ, le sentier bifurque brusquement en direction du nord, toujours marqué par les bornes imposantes au sol et longeant encore la même prairie sur la gauche. Le sentier s'élargit et nous nous enfonçons bientôt en direction d'une combe, toute proche. Au point 622 se croisent plusieurs chemins forestiers; le nôtre semble faire demi-tour; effectivement nous remontons tranquillement la combe en direction du sud. Le chemin est large, on croise peut-être quelques marcheurs; la boucle nous emmène bientôt hors de la forêt, et la ferme auberge du Petit Kohlberg (682 m) apparaît déjà dans la diagonale en face. Le sentier qui devrait mener à l'auberge semble aujourd'hui perdu dans une jachère épaisse, aussi conseillons-nous de longer d'abord la forêt sur la droite, puis de remonter la jachère le long de la propriété privée qui nous fait face.

Notons, pour les gourmandes ou les gourmands, que le Petit Kohlberg est situé sur la Route de la Carpe frite, association regroupant une trentaine




Les eaux de Lucelle appellent au calme.


La borne frontière des Ebourbettes. La ferme du même nom est sise à 716 mètres d'altitude et à 50 mètres de la frontière.


Vaste paysage depuis le Roc au Corbeau.

de restaurateurs du Sundgau, désireux de faire connaître ou perdurer les traditions culinaires locales. Même s'il n'est pas l'heure de la carpe, une pause-café permet d'admirer l'intérieur de la grande bâtisse.

C'est sur un vaste plateau et par un chemin goudronné que la balade se poursuit: en presque deux kilomètres nous atteignons la ferme de Pfaffenloch; dans ce trou, une joyeuse basse-cour devrait accueillir les randonneurs! Quelques deux cents mètres plus loin, après avoir traversé la route Lucelle-Ferrette-Altkirch, nous arrivons à la ferme des Verreries. Suivons dès lors le balisage en triangles bleus: nous empruntons un chemin de terre en direction de l'ouest, qui bifurque soudain plein nord. Arrivés dans la forêt, un panneau sur un chemin blanc, reprenant le balisage en triangles jaunes, nous indique la ferme des Ebourbettes à l'ouest. Nous nous y engageons; par temps dégagé nous repérons l'émetteur des Ordons sur notre gauche, la trouée de Belfort et la crête bleue des Vosges sur notre droite. Très jolis coups d'œil! Nous atteignons sans difficulté la ferme des Ebourbettes (716 m), sise à cinquante mètres de la frontière. Recueillons-nous quelques instants vers son oratoire, lieu devenu célèbre depuis la Deuxième Guerre mondiale. Une stèle nous rappelle que le 22 avril 1942, aidé par les familles Richard et Latscha, le Général Giraud a franchi ici la frontière après son évasion de la forteresse allemande du Koenigstein pour la France libre. Giraud fut soutenu par un réseau de la Résistance mis en place par le Père Stamm de Liebsdorf et Ortlieb, un sous-officier. Suite à cet épisode, ceux-ci furent arrêtés par la Gestapo en 1943, puis déportés et abattus en 1945. Ce sont des dizaines d'autres citoyens, refusant la germanisation, qui ont été aidés par les fermiers des Ebourbettes à rejoindre la Suisse.

Les vestiges du château de Morimont

Depuis les Ebourbettes, le randonneur pourrait «boucler la boucle» en rejoignant Lucelle par un joli sentier appartenant au réseau suisse Jura Rando. Quant à nous, nous empruntons ce même sentier, qui marque la frontière, mais en direction de l'ouest. Nous longeons tantôt la crête sur un parterre de feuilles mortes et atteignons le Roc au Corbeau deux kilomètres plus loin (735 m). Une halte s'impose pour admirer le paysage; de cet éperon rocheux on aperçoit les Vosges, l'Alsace, le village d'Oberlag et les vestiges du château de Morimont perché sur une colline à 520 m.

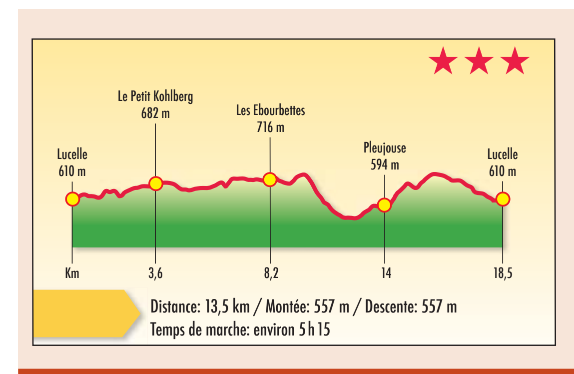
La balade se poursuit vers le sud en direction de Charmoille (515 m) par une agréable descente forestière puis au travers de pâturages humides. Charmoille et ses voisines Asuel, Fregiécourt, Miécourt et Pleujouse, forment la commune de La Baroche. Depuis l'église, nous suivons le balisage jaune et c'est un chemin de campagne goudronné qui nous amène à Pleujouse (580 m), à travers un paysage varié de collines. Les vestiges du château, édifié vers 1100, méritent une courte halte. Peu après le château, en descendant la route goudronnée, ne ratons pas un petit sentier, très étroit et escarpé, qui part brusquement sur notre gauche: la pente bien raide ralentit nécessairement le rythme, nous en profitons pour écouter la forêt, ou le ruisseau en contrebas. Plus haut, le sentier débouche sur un chemin forestier, et ça monte, encore! L'itinéraire joue à saute-mouton: nous nous engageons à présent sur un sentier étroit qui nous fait redescendre en zigzaguant entre les arbres, suivi d'un nouveau chemin forestier dont la pente douce nous amène, plus haut, au carrefour des Aidjolats (741m). Nous choisissons le chemin le plus court pour rejoindre Lucelle en quelques quarante minutes.

A partir d'ici, l'itinéraire ne présente plus aucune difficulté; nous suivons les lacets d'un large chemin forestier, qui pourraient bien amener certains à méditer, ou d'autres à rêver. Le promeneur solitaire aurait quant à lui de grandes chances d'apercevoir quelque gibier alerte. A la hauteur de la ferme sise sur le Mont-Lucelle, sur notre gauche, nous repérons brièvement les hauts du village de Lucelle, puis le chemin tourne subitement. Dès lors, sur ce versant-ci, la végétation change, la température est plus clémente; en contrebas, les eaux de l'étang de Lucelle appellent au calme; quelques instants plus tard, nous traversons la route, et terminons la balade en suivant le sentier niché au pied du bloc rocheux qui domine Lucelle au nord. La boucle est bouclée!

En définitive, nous dirons que cette balade présente des paysages très variés et contrastés; même si le dénivelé est peu important, elle s'adresse néanmoins à des randonneurs entraînés, en raison de sa longueur et des nombreux changements de rythme qu'elle impose.

• *Source: Dictionnaire du Jura.ch, http://www.diju.ch/f/notices/detail/3882*

• *Source: Burtschy, B. & Heyer, V. (2005). 1939-1945,* Destins de Guerre dans le Sundgau. *Paris: Flammarion.*



Infos pratiques

Date:	Samedi 9 mai ou dimanche 10 mai
Heure et point de rendez-vous:	9h, Lucelle, parking en face du centre de rencontres.
Inscription:	jusqu'au 7 mai, chez Agnès Brahier, 032 466 88 08 ou 077 407 28 36 (soir) ou agnès.brahier@sunrise.ch
Repas:	pique-nique tiré du sac
Co-voiturage:	Glovelier, 8 h15
Remarques:	prendre carte d'identité et euros. Nombre de participant(e)s limité à 20.



Un jardin aux mille senteurs et couleurs

Des semis pour goûter aux variétés anciennes, d'autres qui couvriront un sol laissé en plan, les jardiniers ont de quoi se frotter les mains: la saison vient de débuter. Gazon, plantes grimpantes, balconnières exubérantes attendent également les meilleurs soins pour donner à la belle saison cette saveur si particulière.



Une fois réceptionnés, il faut éviter de laisser les rouleaux de gazon enroulés, car ils se dégradent très vite.



Pelouse en rouleau, mode d'emploi

Obtenir une parcelle de gazon lisse, sans devoir investir un temps considérable, est devenu tout à fait possible grâce à la pelouse en rouleau. Bon nombre de professionnels ou d'amateurs optent pour cette technique dans l'air du temps. Alors docteur, comme verdir son terrain facilement et rapidement?

Texte : Paul Simon

La pelouse en rouleau, aussi appelée gazon en plaques, a toujours su trouver preneur, pour la simple et bonne raison qu'elle est pratique pour beaucoup de points. Rapide à installer, vous offrant un gazon parfaitement plat immédiatement, et ne demandant pas un entretien trop exigeant, elle arrange toute personne ne disposant pas d'un temps infini pour son jardin.
La pelouse en rouleau est cultivée par de grandes exploitations d'agriculture intensive. Les rouleaux sont formés d'un tapis de jeunes pousses d'herbe portées à maturité. Ils sont directement prélevés intacts sur leur sol de production, ce qui leur permet d'être prêts pour la transplantation. Toutefois durant un temps donné.
Une fois implantée, la pelouse en rouleau s'assimilera à son nouveau sol porteur, en y implantant ses propres racines, explique Claude Imhof, de Bassecourt, jardinier-horticulteur. Celles-ci protègeront le sol des dommages potentiels pouvant être causés par le vent et l'eau, et contribueront à enrichir la terre.

Avant l'installation

Les rouleaux de gazon se trouvent facilement dans toutes les jardineries. Bien souvent, il est nécessaire de les commander car ils ne peuvent être stockés très longtemps. Lors de leur réception, il faut éviter de les laisser enroulés, car ils se dégradent très vite. Dans le cas où un sol n'est pas prêt à accueillir le gazon, il convient alors de dérouler les bandes dans le jardin, de préférences à l'ombre et sur un sol plat. Ainsi, vous pourrez les conserver deux ou trois jours, (en les arrosant régulièrement). Ceci peut vous laisser le temps pour préparer votre sol.
La préparation du sol se fait de la même manière que pour un semi. Il faut d'abord bien retourner la terre, retirer les cailloux et les racines, pour obtenir une terre assainie.



Ensuite, nivelez au maximum votre terrain. Une fois ce travail fait, on tassera la terre. Cette opération peut être répétée plusieurs fois.
Une fois la terre prête, les rouleaux peuvent être installés. Après plusieurs jours de repos, le gazon en rouleau se sera largement développé. De jeunes racines perceront la fine couche de terre, pour pointer leur nez de l'autre côté, à la conquête de nouvelles terres.

La pose des rouleaux
Pour démarrer ce travail, il est utile de se munir d'un fil, qui servira de ligne de repère afin de pratiquer une pause droite du gazon. Veillez à bien positionner les rouleaux bord à bord, pour que les bandes puissent s'assimiler entre elles correctement et ainsi donner un effet d'unité.
Lorsque tous les rouleaux sont posés, vient alors l'étape du tassage. L'utilisation d'un rouleau ou d'une pelle est idéale. Il est aussi possible de simplement piétiner la nouvelle pelouse énergiquement. Cette étape est très importante, car le tassage va permettre au gazon d'adhérer au maximum à la terre et ainsi faciliter sa transplantation.
La pose terminée, pensez à arroser généreusement votre nouveau coin de verdure, sauf si la pluie s'en est déjà chargée.

A chaque région sa terre
Avant d'acheter votre gazon en rouleau, il est important de vous renseigner sur la qualité de votre terre. Nos régions jurassiennes sont connues pour se composer de terres riches en argile, pas forcément idéales pour la pelouse en rouleau. Si la terre est trop lourde, il existe plusieurs moyens pour la rendre plus accueillante. L'une d'elles, consiste à apporter un amendement de fumier, afin d'améliorer l'activité microbienne du sol. Il est aussi possible d'effectuer un apport de sable ou de terreau pour améliorer le drainage et la rétention en eau.

L'art de réussir ses jardinières

Tout au long de la belle saison, les jardiniers expérimentés arborent des bords de fenêtres et balcons fleuris à outrance de géraniums multicolores. Il existe des astuces pour réussir ses jardinières mais surtout, pour ceux qui sont lassés du traditionnel géranium, d'autres plantes constituent une parfaite alternative.

Textes et photo: Pauline Rais

La réussite de sa jardinière dépend premièrement du choix de son contenant. Il faut préférer un bac en eternit ou en plastique et le sélectionner le plus grand possible. Au fond, un drainage est nécessaire: sur chaque trou du bac, il suffira de placer un bout de pot cassé. L'idée est de permettre à l'eau de s'échapper sans que la terre n'obstrue l'écoulement. On peut également recourir à des billes d'argiles. Dans cette seconde version, il est nécessaire de poser un géotextile entre les billes et la terre.

La phase plantation

Avant de transférer une plante de son petit pot à la jardinière, il est indispensable de contrôler que la motte soit humide. Si tel n'est pas le cas, il faut arroser la plante avant de la placer dans le bac. En effet, en raison de la différence chimique des deux terreaux, une motte plantée sèche refusera l'eau durant toute la saison. On peut planter ses jardinières sitôt qu'il ne gèle plus, soit à la mi-mai environ.

Si les plantes sont stockées longtemps et dans de mauvaises conditions, au moment de les installer dans la jardinière, il se peut que les fleurs stressées réagissent mal: elles perdent leurs feuilles et tous leurs boutons. Il existe une grande différence entre l'achat de plantes en grande surface ou l'achat chez des spécialistes. Chez ces derniers,

Il y a mille et une façons d'embellir son été et son balcon avec des plantes, à condition de respecter quelques règles élémentaires.

la plante est assurément gardée en de bonnes conditions et sera donc très rarement «stressée».

L'arrosage plutôt le soir

Les plantes estivales sont très sensibles à l'eau stagnante: il faut donc préférer les arroser lorsque la terre est sèche, le matin et/ou le soir selon les conditions climatiques. En cas d'arrosage une fois par jour, il faut préférer abreuver les plantes le soir: en effet, elles se régénèrent beaucoup mieux car elles ont la nuit entière à disposition sans que le soleil n'assèche la terre.

Choisir ses plantes en fonction de l'orientation

Sur les conseils de Guillaume Tardy de Jardin Service à Courtételle, il faut préférer des plantes d'une taille allant jusqu'à 20 cm. Elles peuvent être retombantes afin de composer une belle jardinière. Par exemple, les *Dichondras* et le *Glechoma* retombent sur 50 centimètres au plus. Il faut également prendre garde à ne pas trop remplir le bac au début, même si le résultat paraît maigre. Pour un bac d'un mètre de long, l'idéal est d'installer cinq plantes au plus. Guillaume Tardy recommande de bien associer les couleurs et de mettre ensemble des plantes qui se ressemblent en termes d'entretien.

Pour un emplacement ensoleillé, un arrangement composé de *Lantana*, de *Gaura*, de *Dipladenia* (appelée aussi *Sundavillea*) ainsi qu'éventuellement une plante retombante de verdure comme l'*Ipomea* ou avec des fleurs comme le *Petunia Surfinia* ou la *Sanvitalia*, aura beaucoup de succès. Guillaume Tardy préconise une composition de *Salvia*, de *Dichondras* et de *Surfinias*. Il recommande également le *Dipladenia* qui résiste au sec, fleurit toute la saison et offre de nombreuses couleurs (rose, rouge, blanc. Le rose est la version la plus résistante). Attention toutefois de ne pas trop arroser cette fleur et de la placer de sorte qu'elle bénéficie de beaucoup de soleil.

Pour un emplacement **ombragé**, le *Begonia bulbe* et les *Impatiences* formeront une combinaison convaincante. Ces deux fleurs aiment l'eau mais supportent mal lorsqu'elle stagne dans le pot. Guillaume Tardy conseille aussi les *buveuses* et les *Lobelia*.

Pour la **mi-ombre**, une parfaite jardinière se composera de *Bacopa* (le blanc est la version la plus solide), également de *Lobelia* et de *Fuchsia*, retombant ou montant. Le *Fuchsia* doit être nettoyé une fois qu'il a fait la graine: c'est d'ailleurs le cas pour toutes les plantes de jardinières, sauf le *Begonia* et l'*Impatience*. Sans un nettoyage régulier, les plantes s'arrêtent de fleurir.

Avec des plantes aromatiques

A condition de bénéficier d'un emplacement assez ensoleillé, il est possible de planter des aromates dans ses jardinières. Toutefois, Guillaume Tardy (photo) déconseille d'installer ses jardinières devant une véranda, car cette dernière réverbère la lumière du soleil. Il est nécessaire d'arranger les aromates selon leur compatibilité. Ainsi, pour un bac sec, thym, romarin, curry, sauge et sarriette formeront une merveilleuse combinaison. Il existe plusieurs types de thym comme, par exemple, le thym citronné (à l'odeur mais également au goût).



Dans un bac plus humide mais toujours ensoleillé, origan, mélisse et ciboulette forment le mélange gagnant.
La menthe doit être installée seule dans un pot de préférence rond, pas trop profond mais large. Elle nécessite plus d'eau.
Le basilic se plaît aux pieds des tomates: il est ainsi protégé de la pluie et du vent et bénéficie d'un abri ombragé.



Un Carex pendula plein de charme.

Les laîches, des touffes à tout faire

Elues «Miss vivaces 2015», les laîches sont célébrées pour leur diversité et leur faculté d'adaptation. Mais aussi pour leur discrète beauté

Texte: Jean-Luc Pasquier, horticulteur, maîtrise fédérale

Photo: Sten Porse

Au temps des dinosaures, la jungle sauvage pouvait réserver de tendres instants comme en ce joli matin de printemps. La romance se déroule dans le clan des gentils tyrannosaures. En effet, la famille Rex est très agitée: l'éclosion est proche. Les œufs chéris et couvés durant tant de siècles commencent enfin à se fendiller et de petits gémissements tout mignons se font entendre au travers des épaisses coquilles. La maman surexcitée sautille autour du nid et le papa bave d'impatience en jouant les faux durs. Soudain, un «crac» fait taire les vocalises multi-octaves des ados idiots. Un œuf vient de péter et une gueule pleine de dents s'agite en quête de viande fraîche. Un deuxième obus explose, puis un troisième. Le quatrième reste en rade. Stupeur. Maman s'inquiète pendant que les trois mini-mâles préparent déjà un tartare avec un pauvre diplodocus égaré. Ouf, l'œuf récalcitrant craque, maman respire. Mais le papa fait remarquer que c'est une fille et qu'elle mâchouille deux marionnettes. Maman rétorque qu'elle avait prévu le coup en achetant des poupées dernier cri: Barbix et son copain Kex. «Mouais», fait le père, «et comment comptes-tu l'appeler, ta fille, hein? Kiki-Rex?» Agacée, maman confirme: «On l'appellera K-Rex au lieu de T-Rex comme tous nos garçons...»

Cette herbe qui n'en est pas une

Quelle idée a bien pu traverser l'esprit de l'association allemande des cultivateurs de plantes vivaces en élisant une touffe d'herbe «Plante vivace de l'année 2015»? En effet, quoi de plus commun qu'une touffe d'herbe? En fait, les laîches ne sont pas de véritables herbes. Elles font partie de la famille des cypéracées ou autrement dit, de la famille des papyrus. Les laîches ne sont donc pas que de vulgaires touffes de graminées, mais plutôt un immense groupe de plantes vivaces dont les origines remontent à plus de 30 millions d'années et comptent plus de 1000 espèces réparties sur tous les continents. Qui dit mieux?

K-Rex

Les laîches, ou carex pour les scientifiques, sont charmantes à tous points de vue: robustes, durables et très faciles à l'entretien, ces plantes s'adaptent à presque toutes les situations. Parmi le millier d'espèces répertoriées, des dizaines de variétés ornementales sont cultivées en Suisse. Des naines, comme les Carex capillaris ne dépassant pas les 10 cm de haut, jusqu'aux géantes Carex pendula qui atteignent plus d'un mètre de haut, le genre carex recèle de nombreuses merveilles à découvrir. La majorité d'entre elles apprécient toutes les situations, à condition que le sol ne soit pas trop sec.

Touffes bien rangées

Certains plaisantins affirment que l'attrait principal des laîches réside dans le fait que c'est l'une des rares plantes que les limaces ne mangent pas. Alors même s'il est vrai que ces gluantes vermines ne s'intéressent pas aux carex, les laîches ont bien d'autres avantages. La plupart des espèces proposées sont persistantes et beaucoup de variétés ont des feuilles panachées d'or ou d'argent, d'autres sont cuivrées ou vert brillant. Elles permettent ainsi d'apporter de vives touches colorées dans les massifs au fil des quatre saisons. Autre avantage des laîches: elles poussent en touffes bien ordonnées et leurs silhouettes régulières permettent de rythmer les plates-bandes de vivaces. De plus, les carex s'adaptent facilement aux jardinières saisonnières ou durables. Il suffit de leur offrir au moins trois litres de substrat par plante et de les arroser régulièrement.

Quelques astuces

Les bords de leurs feuilles sont affûtés comme des dents de tyrannosaures, il vaut donc mieux s'équiper de gants pour manipuler ces lames de rasoir. Certaines espèces comme les C. pendula se ressèment dans tout le jardin: supprimez les hampes florales avant maturité si vous souhaitez éviter leur expansion. Divisez les grandes touffes pour les rajeunir ou les multiplier. Finalement, sachez qu'une poignée de compost par année suffit à nourrir ces plantes qui ne sont décidément pas gourmandes. Ouf, pas besoin de steak tartare...



Le rosier grimpant a besoin d'un support pour croître. PHOTOS DR

Les jolies envahisseuses

Les plantes grimpantes, une façon élégante de recouvrir un mur disgracieux ou de se ménager un coin d'ombre pour les chaudes journées d'été.

Texte: Alan Monnat

Elles s'accrochent avec leurs tiges volubiles, leurs crampons, leurs ventouses mêmes, et colonisent peu à peu façades, palissades, grillages et pergolas, les agrémentant de jolis feuillages et de fleurs aux couleurs chatoyantes. Clématite, lierre, chèvrefeuille, vigne vierge, rosier, bougainvillier, les plantes grimpantes se déclinent en variétés infinies, pour le plus grand plaisir des esthètes.

Rustique ou contemporain

Y a-t-il des plantes à privilégier ou à éviter à tout prix? «Tout dépend de vos goûts, de l'ambiance que vous souhaitez donner aux alentours de votre maison!» répond Fabrice Rondez, paysagiste à Porrentruy. «Il faut cependant tenir compte de l'exposition au soleil, de la surface que vous souhaitez couvrir, des courants d'air, etc.» Et c'est non sans surprise que le paysagiste nous invite à nous renseigner sur chaque plante, avant de faire son choix. Certaines variétés





Deux tendances s'observent chez les grimpantes, l'une privilégie le feuillage, l'autre la floraison.

de bougainvilliers par exemple peuvent tout à fait tenir au gel, alors que d'autres périront.

On peut difficilement parler de mode pour les plantes grimpantes, tant cela fait des lustres qu'elles égaient les façades de nos quartiers. Reste que ces dernières années, Fabrice Rondez note un certain engouement pour les clématites, en raison «de leur floraison généreuse et de leur vaste variété de couleurs.» On peut également noter deux tendances: l'une privilégie les fleurs, pour un côté rustique; l'autre, le feuillage, pour un look plus contemporain. Mais convenons-en: tout est joli!



Une vigne vierge rougissant l'automne venu.

Toutes les plantes grimpantes n'usent point du même stratagème pour s'accrocher: certaines le fond avec leur crampons ou leurs ventouses, elles sont donc adaptées aux façades lisses ou au crépi; d'autres s'attachent de leurs tiges volubiles, il leur faudra donc un grillage ou une structure semblable pour qu'elles se développent; d'autres enfin, comme les rosiers, grimpent volontiers, mais pas d'eux-mêmes: il faudra les lier à la main. «S'il s'agit de recouvrir simplement une surface, le jardinier du dimanche s'en sortira très bien. Par contre, s'il faut dessiner une arche ou faire une taille de fructification, l'appel à un professionnel est recommandé», conseille Fabrice Rondez du haut de ses 25 ans d'expérience.

Une croissance à surveiller

Côté entretien, la taille est évidemment primordiale! Privilégiez la période de repos de végétation, entre octobre et mars... mais surveillez-les toute l'année. Car attention: les plantes grimpantes peuvent devenir envahissantes: «Elles peuvent s'insérer dans la cage de stores, entre le mur et le toit et causer des dégâts», explique le paysagiste. Il ne faut donc pas les perdre des yeux, pendant toute la saison. Si le mur est ancien et friable, les grimpantes risquent également de précipiter son usure.

Même si d'ordinaire on choisit de les planter en pleine terre, les plantes grimpantes supportent tout à fait d'être confinées dans un pot, une bonne nouvelle pour les citadins. Si c'est l'option retenue, choisissez un pot suffisamment large, à la fois pour garantir la bonne nutrition de la plante, son approvisionnement en eau et pour éviter que les racines ne gèlent durant les périodes de frimas.

Enfin, dernier conseil de notre spécialiste: «Intéressez-vous aux périodes de floraisons, histoire d'avoir des fleurs tout au long de la saison.»

La beauté n'est pas que dans les fleurs, les feuilles également offrent un spectacle magnifique. Il suffit de penser au rouge vif des vignes vierges à l'automne... On se réjouirait presque des mauvais jours!





«Certaines fleurs sont fades, d'autres au contraire sont très savoureuses», relève Manuel Chalverat, horticulteur à Courtemelon.

Les fleurs comestibles: c'est beau, c'est bon et c'est utile

Pensées, marguerites, œillets, soucis, capucines... s'invitent dans nos assiettes. Les cultiver dans son jardin, une idée qui gagne du terrain.

Textes: Alan Monnat

«J'ai toujours mangé des fleurs, ma maman les utilisait pour agrémenter certains plats, comme les salades. Ça s'est un peu perdu, mais la mode revient.» Ce sont les mots d'une petite dame, rencontrée dans un magasin bio de Neuchâtel, tandis qu'elle achetait un sachet de fleurs séchées comestibles. «Pendant la saison, je les cueille fraîches, dans mon jardin ou dans la nature, mais là il faut encore attendre un peu!» De fait, on trouve de plus en plus de fleurs dans nos assiettes, qu'on les y mette nous-mêmes ou qu'elles nous surprennent dans un plat commandé au restaurant. Pourquoi ce regain d'intérêt? Tout d'abord, parce que c'est beau, une fleur; c'est coloré et délicat.

Beauté délicieuse

Dans les Jardins de Courtemelon, liés à la FRI (Fondation rurale interjurassienne), on a bien senti l'intérêt croissant pour ces pétales colorés. Tous les jeudis, de fin avril à décembre, les jardins organisent un marché où l'on trouve de la salade à tondre agrémentée de fleurs: bourraches, soucis, capucines, pensées, tagettes (œillets d'inde). «Ça se vend très bien. On a deux types de salade à tondre, avec ou sans fleurs... et pour les consommateurs, le choix est vite fait», raconte Manuel Chalverat, responsable de l'exploitation horticole des jardins. «Ils trouvent ça original et inattendu.» Outre l'aspect esthétique indéniable, il y a le goût. «Certaines fleurs sont fades, d'autres au contraire sont très savoureuses. Mes préférées? Les capucines, elles ont un petit goût poivré et pimenté», détaille l'horticulteur. Beaucoup de goût ou très peu, deux bonnes raisons de ne pas les manger seules, mais pour agrémenter d'autres plats. Et s'il fallait un autre argument pour éviter la salade faite uniquement avec des fleurs, le prix: un gramme de fleur coûte à peu près un franc.

Flower power

Dans les jardins de Courtemelon, on ne cultive pas seulement des fleurs pour le goût, mais également et surtout, parce qu'elles sont utiles aux cultures. En effet, elles font partie de l'arsenal naturel pour lutter contre les parasites, comme l'explique Manuel Chalverat: «Les soucis et capucines attirent les



«J'ai toujours mangé des fleurs, ma maman les utilisait pour agrémenter certains plats, comme les salades», témoigne la cliente d'un magasin bio.

pucerons, et les détournent ainsi des autres plantes. Les bourraches se chargent des doryphores et de plus elles sont mellifères, idéal pour inciter les abeilles à visiter votre jardin. Quant aux tagettes, elles attirent les parasites des racines, tels les vers nématodes.» Les fleurs ne séduisent pas seulement les nuisibles, mais aussi leurs prédateurs, telles les syrphidés, ces mouches qui ressemblent à des abeilles et dont les larves se régalent des ravageurs de culture.

C'est donc tout naturellement que cet habitant de Boécourt nous invite à les planter au milieu de nos jardins, en veillant cependant à en planter suffisamment: «Une seule fleur ne sert à rien, plus il y a de fleurs, plus l'effet est grand.» Et plus c'est joli, peut-on ajouter.

Les conseils de l'horticulteur:

- Toutes les fleurs ne sont pas comestibles: comme les champignons, certaines sont délicieuses, d'autres, comme les colchiques sont toxiques. Veillez à vérifier chaque variété dans un guide botanique ou sur Internet.
- Même si les fleurs sont achetées dans un grand magasin, elles sont potentiellement comestibles. Les traitements utilisés sur les fleurs ne perdurent que quelques semaines.
- Veillez à cueillir les fleurs par beau temps: elles se conservent mieux et on évite ainsi de les abîmer lors de la cueillette. De plus la pluie lave les plantes de leur nectar et donc de leur goût.
- Une fois cueillies, les fleurs peuvent se conserver deux jours au réfrigérateur. Et si vous ne les mangez pas toutes, faites-les sécher, la congélation les ruinerait.
- De certaines fleurs on ne mange que les pétales, d'autres peuvent être consommées en entier. Des informations précieuses à l'adresse: www.aujardin.info/fiches/fleurs-comestibles.php



La «Tropenhaus» est la plus grande serre du jardin.

Les joyaux cachés

Visite d'un écrin de verdure, oasis de calme dans l'effervescence citadine

Texte et photos: Alan Monnat

Les tortues se plaisent
à Bâle et s'y reproduisent.





Le jardin alpin où l'on découvre les belles de nos montagnes.



Edith Zemp tient dans ses mains un petit amorphophallus titanum

du jardin botanique de Bâle

Niché au cœur de la cité rhénane, ceint de bâtiments universitaires, ce qu'on appelait jadis l'hortus conclosus (jardin enclos), le jardin botanique de Bâle est le plus ancien de Suisse – il date du XVI[e] siècle – mais aussi l'un des plus petits. Sa taille menue et sa localisation donnent le ton de la visite: la beauté et la richesse des lieux ne se dévoileront qu'aux regards attentifs et minutieux.
Si l'on arrive en bus depuis la gare, on sera tout d'abord attiré par la plus grande serre du jardin, la «Tropenhaus». Chaleur étouffante, air saturé d'humidité, nature luxuriante, cris d'oiseaux, nous voici dans une forêt tropicale. «D'ordinaire, dans les serres des jardins botaniques, tout est bien rangé: une plante, une petite pancarte», explique Edith Zemp, l'une des jardinières du site. «Ici, tout est laissé à l'état naturel. Il faut se baisser, se déplacer un peu pour changer l'angle de son regard.» Au centre de la serre, un escalier de verre en colimaçon, d'où l'on observe la canopée. A ses pieds, un large pot qui contient l'improbable amorphophallus titanum, qui ne fleurit qu'une année sur deux… et malheureusement pas cette année.

La nature au naturel

«Celle-ci est malade, comme on en trouverait dans la nature.» Elle pointe une plante au feuillage jauni. «Impossible de la traiter, à causer de la faune!» La serre abrite en effet différentes espèces d'oiseaux, de poissons, des tortues, qui s'y reproduisent, tant ils s'y sentent bien. L'hôte le plus discret est un basilic, une sorte de grand lézard: «Le trouver, c'est le jeu des visiteurs», s'amuse Bruno Erny, responsable des jardiniers.
Pour avoir la chance de visiter ces lieux, il ne faut pas tarder: «La serre se fait vieille, elle sera remplacée l'an prochain.» Le passionné évoque, non sans un certain découragement, tous les travaux qui s'annoncent: «Il faudra tout vider, sélectionner les espèces rares, et les conserver en attendant que la nouvelle serre soit prête… et jeter les autres, un crève-cœur.» ⇨







MATERIAUX SABAG

SAMEDI 28 MARS 2015

09h-15h - La Ballastière - Delémont

OUVERTURE DE PRINTEMPS

CARRELAGE -20%*
ALENTOURS -10%*

CARRELAGE 30x60
dès Fr. 23.-- / m2

CARRELAGE 20 mm
pour l'extérieur
60x60
dès Fr. 54.80 / m2

BOIS, PARQUETS, LAMES, PEINTURE
-10%*

SALLES DE BAIN
Grande tente de liquidations



DEMONSTRATIONS,
ACTIONS, LIQUIDATIONS,
VENEZ FAIRE DE
BONNES AFFAIRES !

* sauf sur les produits déjà en promotion ou en action

prix hors TVA



Sous une serre circulaire, un bassin d'eau douce où s'ébattent quelques poissons.



Les cris d'oiseaux résonnent dans la chaleur étouffante de la serre tropicale.



Le site compte près de 7500 espèces de plantes différentes.

Pour prendre soin des plantes, six jardiniers et deux civilistes sont à pied d'œuvre pour le plus grand plaisir des étudiants de la faculté de biologie. «Dès ses débuts, raconte Edith Zemp, le jardin a été lié à la recherche et à la conservation.» Le site compte près de 7500 espèces de plantes différentes, une aubaine pour les chercheurs.

Tropiques, alpes et désert

On poursuit la visite en passant dans le jardin extérieur, une oasis de calme en plein centre-ville, appréciée des citadins pour leur pique-nique de midi. Devant l'entrée de la serre Viktoria, un joyau architectural sauvé de justesse par un riche donateur, le jardin alpin où l'on découvre les belles de nos montagnes.
Sous la serre circulaire, un bassin d'eau douce où s'ébattent quelques poissons abrités par l'ombre de nénuphars géants, entourés des plantes de mangroves. Des mangroves, dans de l'eau douce? «Les scientifiques disent que c'est impossible et pourtant, regardez! En fait, elles s'y développent parce qu'elles elles ignorent que ce n'est pas possible», plaisante la jardinière. Nous visitons enfin deux serres plantées de cactus, l'une consacrée à l'Afrique, l'autre à l'Amérique, et l'œil s'amuse à chercher les points communs et les différences entre ces cousins piquants.
Le plus extraordinaire demeure caché: le jardin botanique de Bâle est surtout connu pour sa collection d'orchidées (2000 espèces). Malheureusement, elle n'est pas accessible au public, pour éviter les vols... L'Eden n'est-il pas le décor du premier péché?

Infos pratiques

Le jardin, d'entrée gratuite, est ouvert tous les jours de l'année de 9 h à 17 h. Venez de bon matin, pour y être tranquille.
Un guide audio avec «QR code» est disponible, mais en «Baslertütsch».
Comme transports, privilégiez le train et le bus: pas de parking à l'horizon (ligne 30, direction Spalentor, 7 minutes).

Pour vous restaurer, une cafétéria, logée dans la bibliothèque de l'université... ou les cafés de la vieille ville, à quelque pas du jardin.



Idéalement, le jardin d'été ne doit pas faire partie de la terrasse principale. C'est un lieu à part profitant de l'ensoleillement du soir.

Créer un salon d'été

Un petit coin confortable, au beau milieu du jardin, entre les odeurs d'herbe et de fruits mûrs: rien n'est plus tentant qu'un salon d'été.

Texte: Pauline Rais

Le paysagiste Philippe Boegli, entrepreneur à Roches, crée fréquemment des salons d'été ou lounge. Pour lui, le secret d'un tel espace est la création d'une ambiance particulière. Idéalement, le jardin d'été ne doit pas faire partie de la terrasse principale. Au contraire, il est préférable d'aménager un endroit distinct, au cœur du jardin afin d'en faire un lieu «à part». Il est, par exemple, déconseillé d'installer le grill dans cette zone afin qu'elle reste un lieu de détente.

Philippe Boegli énumère principalement deux ambiances envisageables lors de la création d'un jardin d'été: premièrement il est possible de concevoir un espace zen et moderne. Une terrasse en bois, une zone minérale, quelques plantes et un point d'eau sont les clés de cet univers. Le paysagiste recommande un bonzaï ou un érable du Japon par exemple. Pour une ambiance «du Sud», l'aménagement sera beaucoup plus aléatoire et plus naturel. Pour Philippe Boegli, ce salon prend place idéalement sous un grand arbre, par exemple un vieux fruitier. Il préconise également de jouer avec la végétation odorante, par exemple la lavande ou les herbes aromatiques.

Concernant l'ombrage apporté au salon d'été, il est possible d'abriter l'espace sous la couronne d'un grand arbre afin de profiter de l'ombre naturelle. Il est également envisageable d'installer des tentures, des parasols ou une pergola. Pour l'emplacement, Philippe Boegli conseille un endroit où le jardin d'été profite de l'ensoleillement du soir.

Bien choisir son mobilier

Concernant le mobilier, il en existe plusieurs types: en rotin, plastifié, en bois, etc. L'important est que





ces meubles résistent à l'eau. Cependant il est très simple de créer ses meubles d'extérieur soi-même. Cela nécessite simplement un peu de créativité, quelques outils et du temps.

A l'aide de huit palettes, il est possible de créer un canapé d'angle sympa et économique. Tout d'abord, il est nécessaire de laver les palettes avec un appareil de type Kärcher. Il faut ensuite les frotter avec une éponge et du savon afin de bien les désinfecter. Après avoir rincé et laissé sécher au soleil les huit palettes, elles sont prêtes à être utilisées pour le salon d'extérieur. Il est essentiel de choisir des palettes en deux parties (palettes Europe). En d'autres termes, le plateau de la palette doit pouvoir se détacher des pieds. Pour l'assise du canapé, avec trois palettes formez un angle (un «L» en d'autres mots). Fixez-les entre elles puis rehaussez d'un étage supplémentaire. Pour le dossier, séparez les palettes pour n'obtenir que trois «plateaux». Fixez-les deux sur le plus long côté du canapé et la dernière à leur suite de manière à ce qu'elle ferme l'angle. Finalement, achetez ou fabriquez vous-même les coussins adaptés à ce canapé issu de la récupération.

Concernant la table basse il est possible de fixer à une palette entière quatre roulettes. Une autre option moins imposante consiste à fixer quatre caissettes en bois ensemble. Posées sur leur tranche la plus longue, elles sont ensuite assemblées de sorte qu'elles forment un carré avec un trou en son centre.

Pour conclure, il est nécessaire de préciser qu'Internet regorge de centaines d'idées afin de créer des meubles, plus ou moins complexes, issus de la récupération de palettes.



Des salons d'été construits avec des palettes de bois. Sympa et peu onéreux. Une idée piquée sur le site moderne-house.fr



Un semi de phacélie recouvrira avantageusement un jardin potager en dormance pendant une année.

Un sol vivant pour

Le saviez-vous? L'année 2015 a été déclarée Année internationale des sols par l'Assemblée générale des Nations Unies. L'urbanisation croissante, la déforestation, la pollution, le changement climatique et une gestion des terres inadéquate les mettent à mal alors qu'ils sont nécessaires à notre alimentation, à la rétention de l'eau ou au stockage de carbone. Chacun peut contribuer à sa préservation.

Texte: Mireille Chèvre

Nous dépendons d'un sol sain. Ce dernier, profond de quelques mètres, joue un rôle essentiel pour la vie sur terre, souligne en substance l'Office fédéral de l'environnement. Limité d'un côté par la surface terrestre et de l'autre par la roche-mère, il constitue l'interface pour tous les flux de matières et d'énergie importants,





Un petit coup de binette sera le bienvenu pour casser la croûte superficielle

un meilleur environnement

sans oublier qu'il filtre et stocke l'eau que nous buvons, emmagasine le carbone et abrite une foule d'organismes vivants, généralement invisibles, comme des bactéries, des champignons, des vers, des araignées ou encore des insectes.
Or, l'imperméabilisation croissante des sols, due notamment au bétonnage, empêche cet écosystème de remplir ces fonctions. Le tassement, l'érosion et des taux élevés de polluants dégradent également les sols, diminuant leur fertilité et leur capacité de rétention d'eau de pluie en cas de fortes précipitations. L'agriculture, la sylviculture et l'aménagement du territoire sont concernés en première ligne par cette problématique, qui fait l'objet de nombreux travaux pratiques et de recherche.

Quelques précautions et gestes simples

Mais que peut faire un particulier pour apporter sa pierre à l'édifice? On peut commencer par préserver le sol, détaille Olivier Lovis, qui a fondé l'entreprise Aménat, à Saulcy, avec Pierre Boillat. Ainsi, le propriétaire d'une parcelle prendra soin d'éviter son compactage en s'abstenant de rouler dessus avec un véhicule lourd, comme un tracteur. Il veillera aussi à ne pas laisser le sol à nu, de manière à maintenir sa structure. Un semi de phacélie recouvrira avantageusement un jardin potager en dormance pendant une année. Si le carreau de jardin reste en plan plus longtemps, on peut empêcher le compactage et les mauvaises herbes de proliférer en optant pour un semi de seigle, de moutarde blanche, de trèfle et de luzerne. Ces plantes couvre-sol disposent d'un très bon système racinaire. Ainsi, le trèfle et la luzerne captent l'azote de l'air en le restituant au sol par les racines, ce qui permet à une future culture d'économiser l'engrais organique. Dans ce sol vivant, les micro-organismes ont également tout loisir de se développer et l'eau de circuler. Même un tas de terre, édifié en creusant les fondations d'une maison, ne devrait pas être laissé à nu, relève Olivier Lovis. En son centre, la terre se dégrade car elle n'est plus aérée.
Un jardinier averti favorisera ses plantations avec un paillis, par le biais d'une fine couche de gazon sous ses cultures de légumes, par exemple, ou en répandant de la paille. S'il dispose d'une déchiqueteuse, il pourra produire son propre BRF (bois raméral fragmenté), soit des déchets de taille broyés et réduits à l'état de copeaux. Les fragments d'aulne, de saule, de bouleau ou de peuplier disposés sur le sol maintiendront son humidité, explique Olivier Lovis. Mais attention au compost, met encore en garde Olivier Lovis. C'est très bien, mais il ne faut pas en mettre trop sur un sol équilibré. Un maximum de 2 cm de compost par année, soit 20 l/m^2, suffit.
Enfin, un petit coup de binette sera le bienvenu pour casser la croûte superficielle. En griffant ainsi la terre, on aérera le sol, on coupera la capillarité et lors de fortes pluies l'infiltration sera meilleure, donc on arrosera moins.

Pour en savoir plus

Différentes activités émailleront les saisons pour associer la population à l'Année internationale des sols, par le biais de rencontres et de manifestations. Des fiches thématiques mensuelles, à télécharger sur le site www.sols2015.ch, permettent aussi d'apprendre des choses étonnantes sur les organismes vivant dans le sol.



Trois graines de variétés anciennes: les rondes sont des pois mange-tout, les blanches des haricots à rame et les dernières des «ostensoirs» ou haricots du Saint-Sacrement que Cathy Braillard a reçus de sa maman.

Cultiver des plantes et des légumes anciens

Apporter de l'originalité et des couleurs dans nos assiettes, mais aussi dans les jardins, ce n'est pas sorcier. La preuve avec Cathy Braillard, multiplicatrice de semences rares.

Textes et photo: Pauline Rais

Catherine Braillard, de Châtillon, est multiplicatrice pour Pro Specie Rara. En d'autres termes, elle reçoit certains semis de la fondation, cultive les plantes afin qu'elles donnent des graines, puis renvoie une partie du produit de son travail à Pro Specie Rara. Avec cette technique, la fondation permet à des privés de maintenir plusieurs espèces de légumes en vie et, de fil en aiguille, la banque de graines s'agrandit.

Qui est Pro Specie Rara?

La fondation Pro Specie Rara, fondée en 1982, a pour but la conservation de la diversité agricole, du point de vue génétique mais aussi culturel.
Il existe trois différents volets de la fondation: les animaux, les légumes et les plantes ainsi que les fruitiers. Pro Specie Rara promeut une conservation vivante, soit une conservation par l'utilisation et la culture des différentes espèces rares. Idéalement, la fondation cherche à implanter le plus de variétés possible dans le plus grand nombre de sites possible. Elle espère pouvoir réimplanter ces différentes espèces sur le marché.
Afin de profiter du savoir-faire et de la technique de Pro Specie Rara, il est nécessaire de devenir membre. En effet, la fondation offre gratuitement à ses défenseurs un certain nombre de variétés. Pour bénéficier de ces services il suffit d'être donateur de la fondation. Les semences sont offertes par la fondation dont l'un des buts est l'accès à la diversité. Pro Specie Rara est une fondation à but non lucratif, elle ne commercialise donc pas d'espèce rare. Cependant elle aiguille ses membres désireux d'obtenir un arbre rare, par exemple, vers des spécialistes avec qui elle collabore.

Pour plus d'infos, www.prospecierara.ch.

Un engagement pour le futur

Cathy Braillard a connu la fondation Pro Specie Rara au travers de la presse, en 2011. La première année, la multiplicatrice a reçu une sélection de graines imposée qu'elle a dû «tester» au climat de Châtillon. Tout n'a pas été concluant, mais elle a tout de même continué à s'engager pour la préservation de vieilles variétés.
«J'ai décidé de cultiver des espèces Pro Specie Rara afin que les vieilles variétés de légumes et de fleurs survivent. Il me tient à cœur d'éviter qu'elles disparaissent. Il est important pour les générations futures de conserver une alimentation variée



et d'agir afin d'éviter que tout ne disparaisse. De plus, j'aime beaucoup semer ces plantes car contrairement aux variétés industrielles qui sont stériles, les légumes Pro Specie Rara peuvent être cultivés jusqu'à obtenir des graines que l'on peut ressemer l'année suivante», explique Cathy Braillard. De plus, la cultivatrice explique que les plantes sont moins malades, qu'elles nécessitent pas ou peu de traitement et que certains légumes produisent jusqu'à la fin de la saison.

Le choix des anciennes variétés

Cathy Braillard a fait beaucoup d'expériences de culture d'anciennes variétés. Le lin, le soja, les lentilles, mais aussi des pois mange-tout, des courgettes, des tomates et certaines fleurs. Evidemment elle cultive avec les semis de Pro Specie Rara, mais pas uniquement. «Je commande aussi des graines Sativa, des semences biologiques qui proposent d'anciennes espèces. Récemment j'ai découvert que certaines grandes surfaces proposent des plantons certifiés Pro Specie Rara», explique Cathy Braillard.

Les avantages des anciennes variétés sont multiples. Les légumes sont tout d'abord meilleurs au goût. Ensuite, le choix des plantes est beaucoup plus étendu que pour les semis traditionnels car seules les variétés les plus rentables ont été sélectionnées. Carottes jaunes, qui ont un bien meilleur goût, tomates rouges, jaunes ou vertes, plus résistantes, meilleures et productives tout au long de la saison: les possibilités sont infinies et les bienfaits d'un tel choix tout aussi nombreux. «Il faut que les gens fassent leurs propres expériences afin de regarder ce qui convient au sol et au climat de leur région», conseille Cathy Braillard.



A Tegernsee, en Bavière, à environ 30 minutes de métro de Munich.



Une image typique de la cité munichoise, avec ses grandes maisons et ses églises.

Du Jura à la Bavière, en passant par Berlin

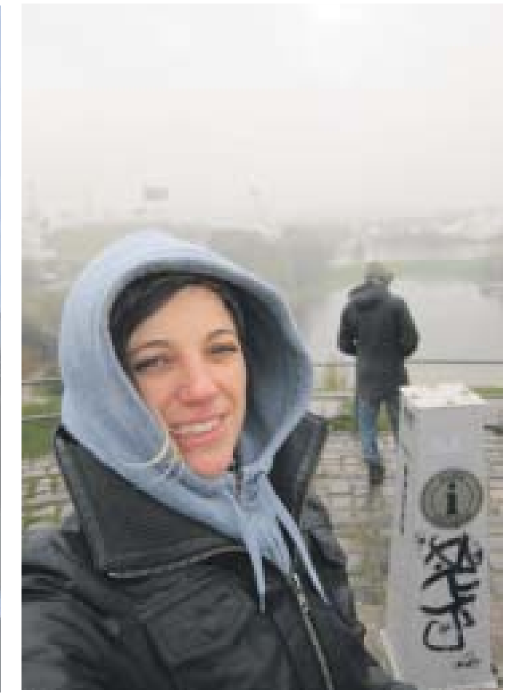
La Franc-Montagnarde Chloé Donzé vit à Munich avec son compagnon depuis deux ans déjà, elle y travaille comme barman. Mais elle n'a pas pour autant abandonné le Jura où elle revient régulièrement afin d'exercer son métier de graphiste indépendante. Messages enjoués d'une fille qui navigue entre Suisse et Allemagne.

Propos recueillis par Pascale Stocker

Photos: Chloé Donzé

C'est rigolo, nous écrit-elle, elle ne l'aurait pas imaginé elle-même et pourtant Chloé Donzé, de Saignelégier, vit à Munich depuis deux ans déjà. En fait, elle vit un peu à cheval sur la Suisse et l'Allemagne. Parcours original s'il en est! De son lointain Munich, elle a répondu par écrit à notre bombardement de questions. Comment a-t-elle atterri là-bas? A cause du travail, d'un stage linguistique? Que s'est-il passé? Elle raconte qu'en 2012, elle est partie à Berlin pour apprendre l'allemand et combiner ça avec un stage dans un bureau de graphisme, ce qui s'est avéré une super expérience humaine et professionnelle. Par contre, son entourage étant quasiment francophone, elle n'a pas beaucoup pratiqué la langue de Goethe.
Au bout de 6 mois, son stage terminé, elle s'apprêtait à rentrer en Suisse quand Sam, son ami, lui annonce qu'il part vivre dans la capitale bavaroise. Son «joli designer», narre-t-elle avec malice, «aurait trouvé un job dans un bureau de design industriel et propose de le suivre là-bas!» Elle l'a suivi! A Munich, obligée de pratiquer l'allemand, elle découvre avec excitation une nouvelle ville. Deux semaines plus tard, elle y débarque, ses 3 valises sous les bras. Tout d'abord prévu pour une durée de 6 mois, le job de Sam s'étant prolongé, ils y sont encore.

– Et les difficultés, les apprentissages, les rencontres, comment sont les Allemands, en société, dans le monde du travail, est-ce facile de se faire des amis?
–Au début, la vie ici n'était pas forcément facile. Les Bavarois sont des gens très fiers de leur région et de leurs traditions. Bien sûr, des traditions que je ne partage pas vraiment. La culture qu'on remarque en premier, c'est celle des *lederhose** et des *dirndl** de la fête de la bière et des *biergarten**, des *christkindlmarkt** et évidemment des *servus* et des *grüss got*. Rien de très romantique! Sérieusement, dans la vie de tous les jours, on voit des gens de tout âge en costume traditionnel! Je vis là-dedans, c'est obligé… j'ai bu une mass à la fête de la bière! … Mais en fait, j'ai découvert une autre face, et celle-là me plaît mieux. Par exemple, ici, les gens sortent beaucoup, ils envahissent les cafés pour «bruncher» et y manger des gâteaux, les bars et les restaurants sont pleins les soirs de n'importe quel jour de la semaine, les jours de beau temps, les parcs et le bord de la rivière, l'Isaar, sont bondés de monde. Ils aiment se retrouver et flâner. Ils prennent le temps de vivre. C'est une grande ville sans stress. Ils sont très attachés à la nature aussi. La campagne est présente et proche. Bémol: le vin et le fromage ne sont pas bons, je fais mes réserves en Suisse!


Chloé Donzé, en compagnie de son ami Sam, à l'Olympia Park de Munich.

Les grandes questions: rester à Munich, rentrer en Suisse, aller ailleurs?

«En fait, raconte Chloé Donzé, j'ai comme deux vies, l'une à Munich où je suis serveuse et barman dans un café super sympa, le Trachtenvogl. C'est mon lieu de travail mais c'est aussi une de mes petites familles qui rend la vie ici plus sucrée. Là, on me répète sans cesse que mon accent est sexy, j'y suis salariée, j'apprends l'allemand et je perfectionne mes connaissances dans un métier qui en fait me plaît! L'autre partie de ma vie se passe en Suisse, et là, je suis graphiste indépendante. Un autre métier qui me passionne. Pour et grâce à cette activité professionnelle, je DOIS rentrer régulièrement au Jura.» (...)«Pour finir, je dirais que c'est grâce à mes ami-e-s suisses et allemands à Munich, à mes collègues de boulot, à Sam et à ses collègues, que j'ai trouvé ici un sens d'y être. La suite? C'est maintenant la grande question. Le contrat de Sam s'achèvera dans deux mois et il devra en trouver un autre. On est attaché à nos deux maisons, mais bientôt on prendra la décision de rester et de s'installer pour de bon, d'aller ailleurs ou de rentrer en Suisse. Moi j'apprendrais bien l'anglais!»

– Quelques expériences significatives, particulières?
– Avec Sam, on a eu de bonnes et de très mauvaises expériences de collocations, on a rencontré des personnes froides et individualistes.... Ça m'a presque fait fuir, je mettais tous les Allemands dans le même sac! Heureusement, ces échanges ont été brefs. Ma vision a gentiment changé. Les personnes que je rencontre aujourd'hui sont précieuses. Sans ces personnes, la vie à l'étranger serait très pénible. Parce que vivre loin de la maison, c'est aussi, au début, un grand sentiment de solitude. Tu connais rien, tu n'as pas de repères et pas d'amis, heureusement ça change vite. Notre «zu Hause» est maintenant dans le quartier des musées, c'est génial! Un accès à la vie artistique à deux pas de la maison. Munich est une ville qui investit beaucoup dans l'art. Il y a de grands espaces et de superbes expositions. En ce moment, c'est aussi la ville du design industriel. Il y a une grande scène de designers. Sam et moi fréquentons souvent les vernissages ce qui nous permet de rencontrer des personnes intéressantes travaillant dans les mêmes domaines que nous.

– Et la vie politique, est-ce que tu la suis, que se passe-t-il à Munich?
– Sincèrement, de ce côté-là, je suis restée très ancrée en Suisse, là où je connais le fonctionnement, je suis ce qui se passe et je vote. Les votations aident à rester au courant. Je ne lis pas beaucoup les journaux en allemand et de par ce fait, je ne suis pas tellement au courant de ce qui se passe en Allemagne et en Bavière. Par contre, je suis au courant et je m'informe lorsqu'il y a une élection, je regarde qui appartient à quel parti et ce qu'ils défendent. Je suis quand même frappée par l'existence d'un parti néo-nazi en Allemagne qui est entré au parlement européen avec 1% des voix. Il y a eu de grands rassemblements suite aux attentats contre *Charlie hebdo*. D'abord des rassemblements sous l'égide du mouvement anti-islamique Pegida. Ensuite, une grande partie de la population allemande (à Munich aussi) s'est mobilisée pour dénoncer ces manifestations «Pegida» et contre les «nouveaux-nazis». La plupart des Allemands ne veulent pas se retrouver dans un schéma qu'ils ont déjà vécu et le font savoir.

Lederhose (Pantalons de cuir), Dirndl* (Costume folklorique), Biergarten* (Guinguette à bière), Christinkindlmarkt* (Marché de Noël)*



La corde sensible du père des «Célestines»

Claude Bourquard a la chance de vivre dans un rêve. Un rêve, ou une vision, qui l'a frappé si profondément qu'il en a fait son quotidien: il est devenu luthier, un de ces métiers rares et fascinants qui semblent rescapés miraculeusement d'une époque oubliée.

Texte: Sophie Christe

Photo: Danièle Ludwig



«Je suis un autodidacte, je pense que c'est en faisant qu'on apprend», estime Claude Bourquard.

C'est aux portes des Franches-Montagnes, dans le village de Saint-Brais, qu'il a installé son atelier, après plusieurs années de voyage. Avec passion et précision, il y façonne ses guitares baptisées «Célestines», puisqu'elles ont été conçues dans un endroit magique tout proche du ciel, à 2300 m d'altitude, dans les hauteurs de l'Himalaya. Les magnifiques instruments aux courbes vernies révèlent plus qu'un savoir-faire. En effet, la lutherie lui a ouvert les portes d'une évolution personnelle portée par la quête de perfection acoustique, mais aussi la quête de soi.

– Commençons par le début: d'où vient le bois que vous utilisez pour la fabrication de vos guitares?
– Une grande partie du bois a une origine locale ou vient des Préalpes. Une partie vient aussi d'Inde, mon deuxième pays. Dès 14 ans, je savais que j'allais un jour partir pour l'Inde. J'ai découvert la lutherie auprès de Tibétains réfugiés en territoire indien. Ce pays reste aujourd'hui encore ma deuxième patrie.

– Quelle place occupe le son dans l'Himalaya?
– Le son est omniprésent, aussi bien sous la forme de chants qu'à travers les instruments. Je m'en suis imprégné profondément durant la dizaine d'années où j'ai vécu en Inde. Cette région est habitée par une sensibilité humaine très forte, les gens y sont humbles et simples. C'est durant ces années que j'ai appris véritablement mon métier, que j'ai appris à forger, mais aussi à découvrir le trésor que la vie a caché au fin fond de moi.

– Quelle formation avez-vous suivie?
– Je suis un autodidacte, je pense que c'est en faisant qu'on apprend. La lutherie a touché une part de moi-même que je ne connaissais pas. Une part de jardin secret que je découvre et développe seul, en constante évolution personnelle. Comme un vieux métier qui sommeillait à l'intérieur de moi depuis plusieurs vies déjà et que j'avais oublié. Mais c'est ici que s'arrête le compréhensible. La lutherie est arrivée dans ma vie par surprise. Je ne viens pas d'une famille de musiciens, ni de luthiers. Mon premier métier était d'ailleurs celui de carrossier-peintre. J'ai découvert le chant avec ma mère, nous chantions souvent à plusieurs voix. Puis j'ai suivi des cours de rythmique et joué de l'accordéon jusqu'à 20 ans avant de me consacrer à la guitare. J'en joue encore tous les jours.

– Qu'est-ce qu'un bon instrument?
– Les critères sont très personnels. Ce qui compte avant tout, c'est l'harmonie de l'ensemble des pièces, qui se mesure selon des critères comme l'équilibre des fréquences par exemple. De nombreux instruments, telles les guitares fabriquées en quelques heures par l'industrie chinoise, ont des chances d'être disharmonieux.

– Travaillez-vous sur commande? Qui sont vos clients?
– Je travaille sur commande ou sur mon initiative personnelle. En général, je n'attends pas de recevoir une commande pour commencer mon travail. Il m'arrive alors d'avoir jusqu'à vingt guitares en stock. C'est un travail de patience et de précision: je compte en moyenne 280 heures pour fabriquer une guitare. C'est aussi l'occasion de me confronter encore et encore à moi-même, de me remettre sans cesse en question. Mes clients sont tous des amateurs de guitares. Soit des débutants qui aimeraient commencer avec un bon instrument, soit des musiciens confirmés qui cherchent la qualité et une guitare personnalisée, tout en soutenant ma passion.

– Reconnaissez-vous vos guitares?
– Oui, cela ne fait aucun doute. Je me reconnais dedans en les voyant.

Made in China

Lorsque l'on entre dans un magasin de guitares habituel, on est souvent loin de se douter que la plupart d'entre elles sont produites industriellement en Chine. «Les guitares que l'on trouve dans les magasins de Delémont, par exemple, n'ont rien à voir avec mon métier. Le choix du bois, l'ouvrage ne sont pas comparables. On ne trouve pas de guitares de luthier dans ce genre de magasin», explique Claude Bourquard. Lui ne vend ses instruments que dans son atelier. «Avant, j'avais un site internet, mais je l'ai abandonné, car je préfère la présence, le contact direct avec le client.»

Journées européennes des métiers d'art
Le luthier Claude Bourquard, ainsi que sept autres artisans jurassiens, ouvrira ses portes les 28 et 29 mars 2015 dans le cadre des Journées européennes des métiers d'art. Renseignements et inscriptions sur www.jema-jura.ch.

MA BANQUE

L'hypothèque JuraFamille

Votre projet de vie prend forme avec des avantages exclusifs.
Economisez jusqu'à CHF 10'000.– la première année.
Renseignez-vous au 032 465 13 01.

